

CARTA OTTOBRE

SPEISEKARTE

OKTOBER

12:00 – 13:45 sul pranzo vengono serviti solo i piatti contrassegnati *
am Mittag werden nur die markierten Gerichte serviert *

18:30 – 20:45



MENU DEL GIORNO

TAGESMENU

Menu 3 portate completo

3 Gänge Menu komplett

CHF 60

Le singole portate possono essere ordinate anche separatamente

Die Gänge können gerne auch Einzel bestellt werden

- Secondo disponibilità

- Nach Verfügbarkeit

INSALATE & ANTIPASTI FREDDI

SALATE & KALTE VORSPEISEN

Buffet d'insalata
con salse fatte in casa a scelta

Salat vom Buffet mit hausgemachtem
Dressing nach Wahl

CHF 12

* Carpaccio di zucca con petto d'anatra
affumicata in casa e funghi trifolati alle
erbe del giardino

Kürbis Carpaccio mit selbst geräucherte
Entenbrust und sautierte gemischte Pilze
mit frischen Gartenkräuter

CHF 26

come primo/ als Vorspeise CHF 18

* Burrata con pomodori ramati, aceto
balsamico ed olio extra vergine d'oliva
ticinesi, pepe della Vallemaggia

Burrata Frischkäse mit Strauchtomaten,
frischem Basilikum, Balsamico Essig und
Extra Vergine Olivenöl aus dem Tessin und
Pfeffer aus der Vallemaggia

CHF 23

come primo/ als Vorspeise CHF 15

* Prosciutto crudo di Parma con melone,
cerfoglio e pomodorini

Parma Rohschinken mit Melonenfächer,
Kerbel und Kirschtomaten

CHF 23

come primo/ als Vorspeise CHF 15

* Ventaglio di vitello con salsa tonnata
e tonno scottato alla barbabietola

Fein geschnittener Kalbsbraten mit
Thunfischsauce und Thunfischwürfel im
Randen Mantel

CHF 26

come primo/ als Vorspeise CHF 17

* Carpaccio di cervo battuto a mano
con insalatina di rucola, noci
e pepe della Vallemaggia

Handgeschlagenes Carpaccio vom Hirsch
mit Rucola Salat, Nüsse
und Vallemaggia Pfeffer

CHF 28

come primo/ als Vorspeise CHF 19

ZUPPE

SUPPEN

-
- | | |
|---|---|
| * Minestrone ticinese | Tessiner Gemüsesuppe «Minestrone» |
| Crema di castagne profumata al Porto e Nocino | Kastaniencremesuppe parfümiert mit Portwein und Nusslikör |
| * Crema al pomodoro con pesto di basilico | Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto |
| | CHF 11
come principale / als Hauptgang CHF 18 |
| Crema di zucca con gallinacci freschi e tartufo estivo | Kürbis Cremesuppe mit frischen Pfifferlingen und Sommertrüffel |
| Crema agli scampi con gamberone flambato alla Vecchia Romagna | Scampi Cremesuppe mit Vecchia Romagna flambierte Riesenkrevette |
| | CHF 14
come principale / als Hauptgang CHF 24 |

PASTE

TEIGWAREN

PASTA DI GRANO DURO
DI PRODUZIONE ARTIGIANALE
DEI TERRENI ALLA MAGGIA DI ASCONA



TEIGWAREN AUS HARTWEIZEN
AUS PRODUKTION
VON DEN TERRENI ALLA MAGGIA AUS ASCONA

-
- | | |
|---|--|
| * Tagliatelle al basilico con salsa al pomodoro e pomodorini ciliegia | Basilikum Bandnudeln mit Tomatensauce und Kirschtomaten |
| * Tagliatelle allo zafferano alla bolognese | Saffran Bandnudeln mit Bolognese Sauce |
| Tagliatelle al peperoncino con pesto di basilico fatto in casa | Peperoncino Bandnudeln mit hausgemachtem Basilikum Pesto |
| | CHF 23
come primo / als Vorspeise CHF 15 |
| Tagliatelle naturali ai funghi porcini freschi | Bandnudeln mit frischen Steinpilzen |
| | CHF 30
come primo / als Vorspeise CHF 22 |
| Ravioli di cervo e spinaci fatti in casa al burro e salvia | Hausgemachte Ravioli mit Hirsch und Spinatfüllung an Butter und Salbei |
| | CHF 27
come primo / als Vorspeise CHF 19 |
| * Pasta del giorno con verdure fresche | Tagesteigwaren mit frischem Gemüse |
| | CHF 19
come primo / als Vorspeise CHF 14 |

RISOTTI

La specialità del nostro chef di cucina Antonio, nominato per i campionati ticinesi del risotto che avranno luogo in Piazza Grande a Locarno il 7.9.2018

RISOTTO

Die Spezialität unseres Küchenchefs Antonio, der nominiert ist für die Tessiner Risotto Meisterschaften welche auf der Piazza Grande von Locarno am 7.9.2018 stattfinden

RISO NOSTRANO "LOTO" PRODOTTO DAI
TERRENI ALLA MAGGIA DI ASCONA



EINHEIMISCHER TESSINER REIS "LOTO"
PRODUZIERT VON DEN
TERRENI ALLA MAGGIA IN ASCONA

- * Risotto alla zucca e funghi
- * Risotto profumato all'arancia e lavanda
- * Risotto al merlot del Ticino
- * Risotto autunnale (verdure fresche)

- Kürbis Risotto mit gemischten Pilzen
- Orangen Risotto mit Lavendel
- Risotto mit tessiner Merlot
- Herbst Risotto mit frischem Gemüse

CHF 21

come primo / als Vorspeise CHF 15

- * Risotto alle erbe con gallinacci
- Risotto all'uva americana
con büscion di capra
- Risotto del Ghell, allo zafferano e Marsala
con rondelle di luganighetta ticinese
- * Risotto al Gorgonzola
e rose di Prosciutto crudo di Parma
- Risotto agli aromi thailandesi
con gamberone flambato
- Risotto al pesto di pistacchio
con trancio di trota salmonata del lago
Maggiore in crosta di sesamo

- Kräuterrisotto mit frischen Pfifferlingen
- Risotto mit Americano Trauben
und weichem Tessiner Ziegenkäse
- Risotto «del Ghell» mit Saffran, Marsala und
Rondellen von tessiner luganighetta
- Risotto mit Gorgonzola Käse
und Rosetten vom Parma Rohschinken
- Thailändisch gewürztes Risotto
mit flambierter Riesenkrevette
- Risotto mit Pistazienpesto
und Lachsforellentranche in Sesamkruste

CHF 26

come primo / als Vorspeise CHF 21

Risotto al pesto di tartufo estivo

Sommertrüffelpesto risotto

CHF 29

come primo / als Vorspeise CHF 26

Un marchio di
Gastro Ticino per il
riconoscimento particolare
di prodotti locali



Eine Marke von Gastro Ticino
als Auszeichnung für Lokale
Produkte auf der Speisekarte

PESCI FRESCHI

* Filetto di trota salmonata del lago Maggiore al limone ed olio d'oliva con risotto alle erbe e verdure del giorno

Trancio di luccioperca ai gallinacci, con patate al prezzemolo e verdure del giorno

CARNI

CHEF "Antonio" vi consiglia:

Filetto di manzo "Rossini" (150gr.) con fegato di anatra spadellato, confettura di cipolle rosse, jus di carne, patate novelle al forno e verdure del giorno

Filetto di manzo (150gr.) con salsa al pepe della Vallemaggia, risotto al rosmarino e verdure del giorno

* Entrecôte di manzo (170gr.) alla piastra con burro alle erbe, risotto al Merlot e verdure del giorno

* Guancia di vitello brasato al Merlot (150gr.) con tagliatelle al burro e verdure del giorno

Supplemento 2° guancia da 150gr.

A PARTIRE DA 2 PERSONE

Sella di capriolo con salsa alla selvaggina, risotto alla zucca, cavolo rosso, castagne glassate e mela ai ribes

VEGETARIANO

* Cordonbleu di melanzana farcito con pomodoro e mozzarella di bufala accompagnato dai contorni del giorno

FRISCHE FISCHE

Lachsforellenfilet vom Lago Maggiore mit Zitronen-Olivenvinaigrette Kräuterrisotto und Tagesgemüse CHF 31

Zander mit frischen Pfifferlingen, Petersilien-Kartoffeln und Tagesgemüse CHF 41

FLEISCH

CHEF "Antonio" empfiehlt:

Rinderfilet „Rossini“ (150gr.) mit sautierter Entenleber, konfierten rote Zwiebeln, Jus, neue Ofenkartoffeln und Tagesgemüse

CHF 52

Rinderfilet (150gr.) mit Vallemaggia-Pfeffer Sauce, Rosmarin Risotto und Tagesgemüse CHF 47

Entrecôte vom Rind (170gr.) mit Kräuterbutter, Risotto mit tessiner Merlot, Tagesgemüse CHF 39

In Merlot und frischen Kräutern geschmortes Kalbsbäckchen (150gr.), Butter Nudeln und Tagesgemüse CHF 41

Zuschlag 2es Kalbsbäckchen 150gr. CHF 20

AB 2 PERSONEN (ca. 250gr. pro Person)

Rehrücken mit Wildsauce, Kürbis Risotto, Rotkraut, glasierte Maroni und glasierte Äpfel und Johannisbeeren Marmelade

CHF 49

per persona/pro Person

VEGETARISCH

Auberginen Cordonbleu gefüllt mit Tomate und Büffel Mozzarella, begleitet von den Tagesbeilagen

CHF 29

DOLCI / GELATI & FORMAGGI

SÜSSES / EIS & KÄSE

Crêpes Suzettes al Grand Marnier servito
con gelato alla vaniglia e lavanda

Crêpes Suzettes an Grand Marnier, serviert
mit Vanille-Lavendel Eis

CHF 13

Vermicelli di castagne con meringata e
gelato alla vaniglia

Kastanien Vermicelles mit Meringuen
und Vanille Eis

CHF 12

* Pera cotta al Merlot del Ticino
con gelato alla cannella

Merlot Birne nach Tessiner Art
mit Zimt-Eis

CHF 10

Tortino al cioccolato con cuore fondente e
gelato alla Farina Bona fatto in casa

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern,
und hausgemachtem Farina Bona Eis

CHF 14

* Coppa caffè gelato sbattuto "La Rocca"

Aufgeschlagener Eiskaffee
nach "La Rocca" Art

CHF 11.50

CHF 13
con Kirsch / mit Kirsch

* Macedonia di frutta fresca con gelato a
scelta

Frischer Fruchtsalat mit einer Kugel Eis
oder Sorbet nach Wahl

CHF 8.50

CHF 11.50
con gelato / mit Eis

* Piatto di formaggi, scelta di formaggi
ticinesi ed italiani

Käseteller, Auswahl von tessiner und
italienischen Käsesorten

Normale / Normal (~100gr.) CHF 15

Piccolo / Klein (~60gr.) CHF 10